

## Schichtdickmilch (1 Portion)

### **Du brauchst:**

- ½ Sch. (20 g) Pumpernickel
- 2 EL (20 ml) Kirschsafft
- 2 EL (60 g) Sauerkirschen
- ¼ Becher (125 g) Dickmilch
- 2 TL (10 g) Schokostreusel

### **Und so wird's gemacht:**

1. Als Erstes gibst du den Kirschsafft in eines der Nachtschälchen.
2. Nun bröselst du die Scheibe Pumpernickel in den Saft und lässt die Brösel 10 Minuten darin ziehen.
3. Dann mische die Kirschen unter die Brösel. Kirschbrösel und Dickmilch werden nun abwechselnd in das zweite Nachtschälchen geschichtet.
4. Zum Schluss sind die Schokostreusel an der Reihe. Streue sie einfach über die Schichtdickmilch!

**Tips:** • Pumpernickel schmeckt meistens sehr süß, aber nicht immer! Probiere ihn doch mal, bevor du ihn mit dem Saft vermischst! Schmeckt er nicht sehr süß, gib 1 TL Zucker zu den Bröseln!

- Habt ihr keine Dickmilch zu Hause? Dann nimm Naturjogurt (1,5% Fett)! Statt des Pumpernickels kannst du 1-2 Zwiebäcke nehmen!